Егоров П. В.

Пиво в СССР

Краткая энциклопедия сортов.

Москва.
2021.

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Сколько сортов пива было в СССР? Один – «Жигулёвское» или два – «пиво есть» и «пива нет»? А может их было целых 350? Когда появилось «Жигулёвское» и «Рижское»? И насколько похоже современное «Жигулёвское» на то, что варили до войны? Было ли в СССР безалкогольное пиво и наоборот – очень крепкие сорта не уступающие нынешним по содержанию алкоголя? Варился ли в СССР эль, медовые сорта, пиво с ароматическими добавками, пшеничное пиво? Было ли пиво в СССР «живое» пиво? В этой книге, вы найдет ответы на все эти вопросы, в ней упомянуты почти все сорта пива варимые за историю СССР. Некоторые только упомянуты, для других – даны подробные рецепты их приготовления. В качестве иллюстраций, вы увидите этикетки практически всех сортов советского пива. Это очень краткая, но энциклопедия советских сортов пива. В формате PDF A4 сохранен издательский макет.

- Павел Егоров
  -
  - Предисловие
  - Глава 1
  - Глава 2
  - Глава 3

Павел Егоров
Пиво в СССР. Краткая энциклопедия сортов

Библия для гурмана

© Егоров П. В., 2021

Биография:

Егоров Павел Владимирович – родился в Москве, на Чистых прудах, в 1967-м году. Закончил школу – уже в Чертаново, затем Московский Авиационно-Технологический Институт. 5 лет проработал по специальности инженера-технолога радио-электронной аппаратуры в Научно-Исследовательском Центре Электронно-Вычислительной Техники, потом почти 20 лет администратором компьютерных сетей на Первом Канале

телевидения. Пивом увлекся еще студентом, перепробовав с тех пор примерно 15 тысяч сортов из почти всех стран мира. Объездил сотни пивзаводов, посетил сотни пивных заведений, побывал на множестве пивных фестивалей и выставок пива в России и других странах. Член Клуба Коллекционеров Пивной Атрибутики, собрал коллекцию из 50 тысяч этикеток Российской Империи, СССР, а также стран бывшего СССР. В коллекции, также почти 250 книг на русском языке о пиве и пивоварении (как в бумажном, так и в электронном виде). Домашний пивовар, хотя в последнее время участвует и в совместных варках пива на небольших производствах, часто возрождая забытые советские сорта пива. В 1999-м году, принял участие в создание web-сайта nuBO.ru. Сейчас это один из старейших сайтов Рунета как вообще, так и из посвященных пиву и один из старейших личных проектов обновляющихся до сих пор. Кроме собственного сайта и социальных сетей пишет статьи на тему пива и пивоварения также для разных сторонних интернет-ресурсов и печатных журналов (в основном – для «RealBrew» и «Колпиватр»). Принимает участие и в записи видео-передач для различных ресурсов о пиве на Ю-туб. Основные разрабатываемые темы – пивоварение времен СССР, а также истории как старинных, так и современных пивзаводов.

Предисловие

Историю пивоварения можно рассматривать с разных точек зрения – как историю развития техники и технологии производства, историю пивоваренных заводов, наконец, как историю собственно пива и именно на этой части исторического процесса я и делаю упор в этой книге.

Вопросами истории пивоварения в СССР практически никто не занимался. Можно назвать всего несколько работ освящающих эту проблему (например – Веселов И. Я., Шатхан А. С., “Развитие пивоваренной промышленности СССР”, 1955 г., хотя собственно истории пивоварения в ней посвящено: 20 страниц – дореволюционному и 35 страниц – советскому). В современной России, вопрос истории пивоварения разрабатывают, в основном, коллекционеры пивной атрибутики, издавшие около десятка книг по этой тематике (по большей части – за свой счет). Сами пивзаводы – почти не уделяют никакого внимания своей истории, только некоторые из них издали об этом книги. Так что коллекционный материал, подчас является единственным доступным источником информации рассказывающим о том, когда и какое пиво варилось в СССР, а потом и в республиках, ставших независимыми государствами. Данная книга, составлена по материалам серии статей написанных автором для журналов “RealBrew” и “Колпиватр”. В ней используются пивные этикетки из личной коллекции автора и других коллекционеров.

О себе. Осознано начал пить пиво когда стал студентом, в 1984-м году, так что застал еще вкус советских сортов. В 90-х годах питие пива превратилось в ежедневное занятие, при этом всегда стремился попробовать новые сорта. К настоящему времени, попробовал где-то 15 тысяч сортов пива практически всех стран мира. В конце 90-х, начал собирать этикетки от пива, позже пивные банки, книги о пиве на русском языке, да и вообще, почти все, что с пивом связано. Вступил в “Клуб Коллекционеров Пивной Атрибутики”, который был организован в Москве в 1998-м году. Сейчас коллекция пивных этикеток (в которую входят этикетки Российской Империи, СССР, а также стран бывшего СССР) насчитывает свыше 50 тысяч экземпляров. В 1999-м году принял участие в создание web-сайта nuBO.ru, сейчас это фактически мой личный проект, в котором я публикую свои статьи и заметки о выпитом пиве, посещении пивных баров, пивоварен, пивных выставок и фестивалей. Также на сайте собраны различные виртуальные коллекции пивной атрибутики. Прочитав (или хотя бы пролистав) всю свою обширную

библиотеку книг о пиве и пивоварении решил попробовать себя и в этом, так что с зимы 2011-го года занялся домашним пивоварением, активно участвовал в конкурсах домашних пивоваров. Сейчас если и варю пиво, то обычно в совместных варках на минипивоварнях, также пытаюсь воссоздать сорта пива по забытым советским рецептам. Статьи пишу (кроме собственного сайта и социальных сетей) также для разных интернет-ресурсов и печатных журналов (в основном “RealBrew” и “Колпиватр”). Основная тема – пивоварение времен СССР, а также истории как старинных, так и современных пивзаводов. Принимаю участие и в записи видео-передач для различных ресурсов на Ю-туб.

Глава 1
У истоков пива СССР

Бытует мнение, что в СССР было два сорта пива – “пиво есть” и “пива нет”. И уж если “пиво есть”, то конечно это “Жигулёвское”. Отчасти тут есть доля истины, хотя на самом деле, за время существования СССР было сварено примерно 350 сортов пива (по крайней мере, такое количество названий сортов можно прочитать на пивных этикетках), да и собственно к “Жигулевскому” советское пивоварение пришло далеко не сразу. Так откуда есть пошло советское пиво?

Более-менее промышленное пивоварение в России стало появляться после того, как Петр I “прорубил окно в Европу” и пиво стали варить в больших объемах для армии и флота (по примеру европейских армий). И конечно, западноевропейское влияние на русское пивоварение стало значительным, причем значимость этого влияния сохранялось в течении всей истории России и СССР. На первых порах, особенно сильно было влияние Британии, классический английский портер активно поставлялся в Россию в XVIII веке, постепенно стал вариться и на отечественных пивоварнях. Так в конце XVIII столетия в Санкт-Петербурге, почти не осталось пивоваренного производства, на котором бы не производился бы портер или пиво на манер английского. К пионерам отечественного пивоварения по английскому образцу и, как правило, из английских продуктов следует отнести купца-пивовара И. Р. Чиркина, на пивоварне которого это пиво варилось уже с 1750 года. А уже с начала XIX века на заводах Степана Усачева портеры и другое пиво “на английский манер” варились уже полностью из отечественного сырья. Экер (досмотрщик жидких товаров, провозимых через таможню) санкт-петербургской таможни Николай Деген сообщал, что варимое на заводах купца Степана Усачева пиво и портер на манер Английских к употреблению годны и в доброте своей похожи на настоящее английское пиво и портер. Популярность портера была столь высока, что пивные в XIX веке назывались “портерные”.

Во второй половине XIX века пиво низового и холодного брожения – лагер стал вытеснять эль (сбраживаемый верховыми дрожжами и в тепле). Считалось что лагер более стойкий, к тому же обладает большей питкостью (именно поэтому, он и завоевал весь мир, сейчас более 90 % всего варимого в мире пива – различные лагеры, прежде всего легкие). Распространению

лагеров способствовало и появление холодильного оборудования. Новые технологии сушки солода позволяли получить по-настоящему светлый солод, а значит и очень светлое пиво, а широкое распространение стеклянных кружек и бокалов привело к применению фильтрации и созданию кристально прозрачных сортов пива. Лидерами в этой области пивоварения были Германия и Австро-Венгрия (которая тогда включала и Чехию), с этого времени, влияние немецкого пивоваренного опыта на российское пивоварение стало весьма значительным. “Альманах русских пивоваров”, издававшийся на переломе XIX и XX веков, выходил на русском и немецком языках (так как среди российских пивоваров было не мало немцев)! Именно во второй половине XIX века, в России стали строиться крупные пивоваренные производства и в них активно применялось немецкое пивоваренное оборудование, а также немецкие технологии (например отварочное затирание сусла, в противоположность настойному, традиционно применяемому при изготовлении английских сортов пива).

Какие же сорта пива варили в России в начале XX века? Это можно узнать, например, из “Списка Фабрик и Заводов России”, изданного Торговым домом Л. и Э. Метцель. Наибольшие число заводов – около 650-ти (из 1000 с небольшим пивоваренных, медоваренных и солодовенных производств в 1910 году) варили пиво “Баварское”. Вообще-то, это пиво было как светлым, так и темным, в справочнике они объединены. Завод Дурдина в Санкт-Петербурге, варил “Баварское светлое” с плотностью 12,3 % и крепостью 3,4 % (спирта по весу), а “Баварское темное” -12,2 % и 3 % соответственно. Весьма распространенными были такие сорта прогерманского пива как “Мюнхенское” (кстати, темный тип солода традиционно называют “мюнхенским”) и “Экспорт” (более плотный и хорошо выброженный сорт, который получил свое названия из-за того, что такое пиво обычно варили на вывоз). Популярен был крепкий “Бок-бир”, варили и двойные “боки” под именем “Сальватор”. Вторым по распространенности сортом в то время в России – было “Пильзенское”, его варили около 300-т заводов. Это был светлый сорт пива, существовали разные версии плотностью на разных заводах 9,5-12 % (легкие версии, могли так и называться – “Пильзенское, легкое”, плотные – “Пильзенский экспорт”). Сваренный впервые баварским пивоваром Йозефом Гроллом в 1842 году на пивоварне города Пльзеня, именно этот сорт стал локомотивом нашествия кристально прозрачных, светлых лагеров (светлый солод стали называть тогда “пильзенским”) с охмелением благородными сортами хмеля. Из другие прочешских марок – было собственно “Чешское” и

“Богемское”. Третьим по популярности сортом вслед за немецким и чешским следовал австрийский – “Венское”, его варили примерно 120 пивзаводов. Антон Дреер, при производстве этого пива, использовал солод, просушенный при более высоких температурах, чем просто светлый (называемый с тех пор – “венским”), поэтому пиво имело более темный цвет и полный солодовый вкус. На самом деле, “венских” пив было несколько – это “венское легкое” (плотность 10–10,5 %), “венское стоялое” (лагер) – плотность 13–13,5 % и “венское мартовское” – плотность 14–15,5 % (из книги Симонова Л. Н. “Пивоварение (заводское и домашнее), Квасоварение и Медоварение”, 1898 г., эти данные подтверждаются и иностранными источниками). Из этих сортов, только второй – “венский лагер” ныне внесен как “венское” в современное американское руководство по типам пива сертификационной программы пивных судей (BJCP), в России же была всегда более популярна легкая версия этого сорта.

Только 5-ым по распространенности было пиво “Черное”, которое обычно называют традиционно русским пивом. Однотипным с ним было “Черное бархатное”. Вообще-то – российский вклад в мировую сокровищницу пивоварения – это конечно квас. Этот самобытный напиток получил на Руси огромную популярность и распространение. Разделить квас и пиво практически невозможно, хотя в России всегда считали квас самостоятельным напитком. Характерной особенностью кваса (в противоположность пиву) обычно отмечается не законченность брожения (по тем или иным причинам) делавшим квас очень слабоалкогольным напитком, а также широким применением ржи. “Черное” пиво характеризуется как раз не законченностью брожения (это темное пиво, при довольно высокой начальной плотности сусла, имело крепость около 1,5 % алкоголя, то есть не больше чем у кваса), несомненно технология его изготовления развилась под сильным влиянием производства кваса.

Очень популярны было пиво под названием “Столовое” и “Мартовское”, но тут трудно судить под влиянием каких пивоваренных традиций сложились эти сорта. “Столовое” – обычно был легкий сорт для употребления за обедом/ужином (хотя оно могло быть и крепким), “Мартовским” – традиционно называли пиво варимое в марте, когда в старые времена заканчивался сезон пивоварения из-за летней жары и пиво выдерживалось вплоть до октября (отсюда в Германии, его часто называют “Октоберфестовским” и пьют на фестивале пива в октябре – там это светлый сорт пива), “венская” же версия “Мартовского” была темная. Продолжали варить в России и пробританское пиво, прежде всего конечно портер, хотя

популярность этого сорта была уже далеко не та и его варило ограниченное число заводов.

Зачем я так долго рассказывал о сортах пива варимых в дореволюционной России, если тема этой статьи – пиво в СССР? Просто в СССР, сначала варились те же самые сорта пива, что и до революции. Официальной датой рождения советского (хотя точнее еще РСФСРовского, СССР был создан чуть позже) пивоварения можно считать дату 3 февраля 1922 года, когда было подписано постановление “Об акцизе с пива, меда, кваса и фруктовых и искусственных минеральных водах” фактически отменивший “сухой закон” введенный еще в 1914-м году. Это время совпало с развертыванием НЭПа, когда была дана некоторая свобода частному предпринимательству выразившаяся в том, что кроме национализированных пивоваренных заводов заработало и не мало арендованных, обычно бывшими хозяевами и пивоварами. И стали варить все те же прогерманские марки – “Баварское”, “Мюнхенское”, “Кульмбахское”, “Экспорт”, “Бок”, австрийские и чешские марки – “Венское”, “Богемское”, “Чешское”, “Пильзенское” и его более плотные, “экспортные” версии (“Экстра-Пильзен”), в традициях английского пивоварения варили темный плотный “Портер” и светлый “Пель-эль”. Продолжало быть популярным “Столовое” и “Мартовское, сохранились и некоторые самостоятельные российские марки (хотя и они возникли под влиянием западно-европейского пивоварения) – “Кабинетное”, “Двойной золотой ярлык”, “Псковское”, “Приморское”, “Любительское”, “Рибис”, “Шанхай”, “Золотистое”, “Екстра” и даже “Можжевеловое”. Никуда не делся и исконно русский сорт пива – “Черное” (а также его версия – “Черное-бархатное”).

Молодая советская пивоваренная отрасль весь свой опыт черпала из книг немецких авторов. Так первой книгой по пивоварению изданной в СССР был переводной “Катехизис пивоваренной практики” Дворского и Лензе. Почти до 1940-го года, когда вышел первый учебник по пивоварению советского автора (П. М. Мальцева) настольной книгой пивоваров были книги “Основы пивоварения” К. Линтнера и Г. Люерса, и двухтомный капитальный труд Ганса Леберле “Технология пивоварения”.

ЛСПО
БАВАРСКОЕ
ПИВО
ЗАВОДА
КРАСНАЯ
БАВАРИЯ
ЛЕНИНГРАД
ПЕТРОВСКОСТР
ПЕТРОВСКИЙ ПР.Д.9

ПИЩЕТРЕСТ
УМО
МЮНХЕНСКОЕ
ПИВО
ЕЛЕЦКОГО
ЗАВОДА

ЗАПАДНО-СИБИРСКИЙ ТРЕСТ ПИВОВАР. ЗАВОДОВ
КУЛЬМБАХСКОЕ
Мюссель-Прем
М.С.Н.Х.

БОК-БИР
СВЕРДЛОВСКИЙ БРОДТРЕСТ

ВЕНСКОЕ
ПИВО
0,6
ГРЕХСОБЕНСКИЙ

БОГЕМСКОЕ
ПИВО
ПАРОВОЙ ПИВОВАРЕННЫЙ
ЗАВОД „БОГЕМИЯ"
Г. В-ВОЛОЧЕК

ЛСПО
Пильзенское
ЗАВОДА
КРАСНАЯ БАВАРИЯ
ЛЕНИНГРАДСКИЙ СОЮЗ
ЛЕНИНГРАД
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ОБЩ.

ЭКСТРА
ПИЛЬЗЕН

ПИВО
ЭКСПОРТ
ХАРЬКОВСКИЙ
БРОДКОМБИНАТ

ВЫСШИЙ ДВОЙНОЙ АНГЛИЙСКИЙ ПОРТЕР
EXTRA DOUBLE STOUT
ЛЕНИНГРАДСКИЙ
СОЮЗ
№ 2
СТЕНЬКА РАЗИН
ЕМК 0,375 ЛИТРА

АНГЛИЙСКОЕ ПИВО
ПЕЛЬ - ЭЛЬ
БАШПРОМ

КАБИНЕТНОЕ
ПИВО
12 НИЖ. ГОСУД.
ПИВ. ЗАВОДА.
Н·Г·С·Н·Ж

МОСКОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕН. ПИВОВАР.
ТРЕХГОРНЫЙ
ЗАВОДЪ
МОСКВА

ЧЕРНОЕ
ПИВО
„КРАСНАЯ
БАВАРИЯ"
Т. 612-37 ЛЕНИНГРАД Т. 153-26
ЕМК 0,6 ЛИТ.

МАРТОВСКОЕ ПИВО
ЗАВОДА
СТЕНЬКА РАЗИНА

СТОЛОВОЕ
ПИВО

Однако Пивоваренная Секция Всесоюзной Ассоциации Инженеров уже начала трудиться не покладая рук и в 1927-ом году, был принят первый советский стандарт на солод ячменный пивоваренный – ОСТ 60–27 и на пиво – ОСТ 61–27 (судя по номерам – это были одни из самых первых стандартов принятых в СССР). Солод делился на “Светлый солод № 1”, “Светлый солод № 2” и “Темный солод”. Пиво тоже было с незамысловатыми названиями: “Светлое пиво № 1” (10,5 % плотности на 2,9 % крепости по массе), “Светлое пиво № 2” (11 % на 2,9 %), “Темное пиво” (12 % на 3 %) и “Черное пиво” (верхового брожения, 13 %

на 1 %). Разработчики стандартов, конечно не придумывали велосипед, достаточно посмотреть на описание этих самых № 1, № 2 и темное (как для солода, так и пива – прежде всего на цветность) чтобы увидеть за ними светлое “пильзенское” пиво/“пильзеньский” солод, полутемное “венское” пиво/“венский” солод и темное “мюнхенское” пиво/“мюнхенский” солод. Дополняло чешско/австрийско/ немецкое трио и традиционно российское “Черное” пиво – самое плотное, но при этом почти безалкогольное. Пиво в ОСТе описывалось как сброженный солодовый напиток с хмелем, как основное сырье предлагался ячмень, хотя временно допускалось использование пшеничного солода или рисовой сечки (до 25 %). Разрешалось варить специальные сорта пива, плотностью свыше 15 %. Вкус пива описывался следующим образом: “Светлое пиво № 1” – характеризовалось ясно выраженным хмелевым вкусом (что характерно для “Пильзенского”), “Светлое пиво № 2” – сочетанием солодового и хмелевого вкуса (что характерно для “Венского”, с его более прожаренным солодом), “Темное пиво” – ясно выраженным солодовым вкусом (вкусом темных солодов, что характерно для “Мюнхенского”), “Черное пиво” – было своего рода квасом и отличалось от него сырьем (ячмень, а не смесь ячменя и ржи) и отсутствием молочно-кислого брожения. Само брожение шло 3 дня, то есть как и у кваса. ОСТ был не обязателен для негосударственных заводов, так что традиционно варимые марки пива никуда до середины 30-х годов не делись.

При подготовке нового стандарта, предлагалось вернуться к историческим названиям – “пильзенский” солод – “Пильзенское” пиво, “венский” солод – “Венское” пиво, “мюнхенский” солод – “Мюнхенское” пиво (именно так именуются сорта пива и солода в книге Н. Булгакова “Техно-химический контроль пивоваренного производства”, 1936-го года), но в принятых ОСТ НКПП 350-38 на пиво и ОСТ НКПП 338-38 на солод пивоваренный ячменный названия были таковы: “русский” солод – “Русское” пиво, “жигулёвский” солод – “Жигулёвское” пиво, “украинский” солод – “Украинское” пиво, в чем обычно винят Микояна, предложившего заменить “буржуазные” названия (согласно легенде, гласившей что на сельскохозяйственной выставке в Москве победило пиво “Венское” Жигулевского завода из Куйбышева и Анастас Микоян, курировавший в то время пищевую промышленность спросил, почему ваше пиво имеет такое “буржуазное” название? Давайте переименуем его по имени вашего завода в “Жигулёвское”! В другой версии, правда говорится, что Микоян бы на Жигулевском пивзаводе и ему очень понравилось пиво “Венское” и он предложил наладить выпуск пива по этой рецептуре и на других пивзаводах под именем “Жигулёвское”). Обе версии несколько сомнительны, хотя явно имеют под собой вполне реальное событие, но в любом случае действительно – “Венское” стало

“Жигулевским”, “Пильзенское” – “Русским”, Мюнхенское” – “Украинским”, “Экстра-Пильзень” – “Московским”. Новые название сортов выбирались в честь госзаводов входивших в то время в Наркомпищепром СССР: “Ленинградское” в честь 3-х пивзаводов г. Ленинграда, “Московское” – пивзаводов г. Москвы, “Жигулёвское” – Жигулевского пивокомбината г. Куйбышева, “Русское” – ростовского завода Заря и “Украинское” в честь заводов г. Харькова “Новая Бавария” и г. Одессы.

Кстати, главным пивоваром Жигулевского пивзавода в то время работал Евгений Иванович Буйвит. По национальности он был латыш, родился в 1880 году. В его послужном списке значилась работа старшим солодовником, мастером на Калинкинском пивоваренном заводе Петербурга. До Первой мировой войны Буйвит окончил школу пивоваров в Мюнхене. После Революции работал главным пивоваром петроградского завода “Красная Бавария”, затем “Стенька Разин”. В феврале 1925 года Евгений Иванович приступил к работе на Жигулевском пивзаводе. В марте 1938 года был арестован по обвинению в шпионаже в пользу Германии, но освобожден в январе 1940 г. Во время войны он был назначен главным пивоваром пивзавода имени Бадаева в Москве.

По ОСТ НКПП 350-38 варились следующие сорта пива, которые, за некоторым исключением и стали классикой советского пивоварения, многие из которых сохранились и до сегодняшних дней:

“Жигулёвское” – светлое пиво низового брожения (хотя его цветность в единицах принятых в СССР – $см^3$ 0,1 $моль/дм^3$ раствора йода на 100 $см^3$ воды, составляло 1–2, что вдвое выше чем у других светлых сортов – таких как “Русское” или “Московское”, и фактически – это полутемное пиво). Плотность -11 % (то есть прототипом являлась именно легкая версия “Венского”), крепость не ниже 2,5 % алк. (по массе, в современных единицах по объему – будет около 3,2 %, используемые тогда расы дрожжей не выбраживали пиво так сильно, как это происходит сейчас). Использовался “жигулевский” (бывший “венский”) солод, отличавшийся чуть более высокой температурой сушки и поэтому имевший более темный цвет. Очевидно, что изготовление такого солода было проще чем просто светлого, так как были шире допуски на температуру, допускались включения темных зерен, хуже было время осахаривания. Косвенным признанием этого служит то, что в последующих стандартах, солод с такими характеристиками относили, так сказать, к второсортным. Кроме солода и хмеля допускалось использовать до 15 % несоложенного сырья

(обрушенного ячменя, обезжиренной кукурузы, мягкой пшеницы, рисовой сечки) и пиво должно было иметь слабо выраженный хмелевой вкус (как наследник “Венского”, вкус должен был быть более солодовым нежели хмелевым) – хмеля добавляли 175 грамм на 1 гл. готового пива. Выдержка в подвале после основного брожения – не менее 16 суток. Дешевость сырья, быстрота изготовления и привели к тому, что именно “Жигулёвское” стало самым массовым из советских сортов, занимая в отдельные периоды до 90 % объемов производства. Количество несоложенного сырья со временем все более увеличивалось (вплоть до 50 %), а солод стали заменять на светлый, так что начиная с 50-х годов “Жигулёвское” все более “бледнело” (для получения стандартной цветности сначала даже рекомендовали подкрашивать его жженкой) пока окончательно не превратилось в светлое пиво, что было внесено в последующие ГОСТы (правда оставили возможность варить его и традиционно близко к полутемному).

Таблица 1. Цветность Жигулёвского пива в зависимости от стандарта.

ОСТ 350-38	ГОСТ 3473-46	ГОСТ 3473-53	РТУ РСФСР 197-61	ГОСТ 3473-69	ГОСТ 3473-78
1,0-2,0	1,0-2,0	1,0-2,0	0,8-2,0	0,8-2,0	0,6-2,0

Остальные светлые сорта варили из “русского” (бывшего “пильзенского”) солода (хотя “Ленинградское” могло вариться и на “жигулевском”).

“Русское” – светлое пиво низового брожения (цветность 0,5–1,2 ед.), 12 % плотности, 3,2 % алк., выдержка в подвале – не менее 30 суток и должно было иметь сильно выраженный хмелевой вкус (как наследник “Пильзеньского”) – хмеля добавляли 260 грамм на 1 гл.

“Московское” – светлое пиво низового брожения (цветность 0,5–1 ед.), 13 % плотности, 3,3 % алк., выдержка в подвале – не менее 30 суток и должно было иметь сильно выраженный хмелевой вкус и аромат – хмеля добавляли 360–400 гр. (как наследника сорта “Экстра-Пильзень” – чешского варианта немецкого пива “Экспорт” – более плотного, крепкого и охмеленного лагера). В рецептуре также было предусмотрено добавление 4,5 кг. рисовой сечки на 1 гл. пива

“Ленинградское” – светлое пиво низового брожения (цветность 0,5–1,5 ед.), 18 % плотности (после войны, плотность подняли до 20 %), 5 % алк., выдержка в подвале – не менее 45 суток, в составе должно было быть 3,3 кг. сахара на 1 гл. пива, и оно должно было иметь винный и сильно выраженный хмелевой вкус (450 г. хмеля на 1 гл.). Прототипом вероятно послужило пиво “Бок-бир” и даже скорее двойной бок типа “Сальватор” – плотное, выдержанное, крепкое (отсюда и винное) и достаточно охмеленное.

“Украинское” – темное пиво низового брожения (цветность 4–8 ед.), варилось с использованием “украинского” (бывшего “мюнхенского”) солода, 13 % плотности, 3,2 % алк., выдержка в подвале – не менее 30 суток, и должно было иметь ясно выраженный солодовый аромат (как и у “Мюнхенского”, должны были чувствоваться вкусы темных солодов). Хмеля добавляли 160 г. на 1 гл.

“Мартовское” – темное пиво низового брожения, 14,5 % плотности, 3,8 % алк., выдержка в подвале – не менее 30 суток, вкус слегка сладковатый с сильным солодовым ароматом (карамельным – от темных солодов), хмеля 200 г. Сорт тоже тяготел к венскому стилю (его темной версии), так как мог варился на “венском” солоде, но на еще более прожаренной версии. Этот и последующие сорта не носили в названии “буржуазного” характера и поэтому не были переименованы.

“Портер” – темное пиво верхового брожения, 20 % плотности, 5 % алк., выдержка в подвале – не менее 60 суток и еще 10 суток в бутылках, должен был иметь солодовый аромат и хмелевую горечь (хмеля добавляли 450 г. на 1 гл.). В отличие от портера варимого в позднем СССР и в современной России, в то время еще использовали традиционную для это стиля технологию верхового брожения (эля). И по традиции – вкус отличался богатейшим ароматом темных солодов, при этом пиво хорошо охмелялось.

“Карамельное” – также темное пиво верхового брожения, 11 % плотности, крепость не выше 1,5 % алк., выдержка в подвале – не менее 3–4 суток. В составе – 4,5 кг. сахара и 0,1 кг. сахарного колера на 1 гл. пива, хмеля 100 г. Должно было иметь сладкий вкус, отсутствие суслового привкуса и солодовый аромат. Это наследник русского “Черного” и своего рода ячменный квас с сахарным колером. Сорт не отличался стойкостью и обязательно пастеризовался. Этот сорт пива рекомендовался к употреблению детям и кормящим матерям, как диетический продукт.

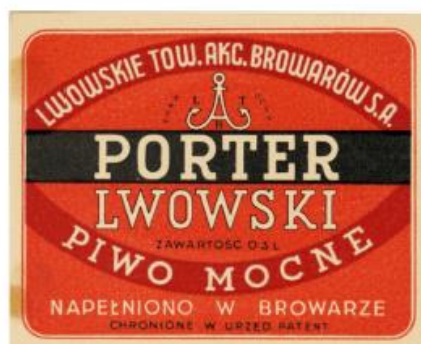
После введения ОСТ НКПП 350-38 разработка новых сортов пива не только не прекратилась, но даже ускорилась. Две новые предвоенные марки – “Союзное” и “Полярное” были правда скоро сняты с производства из-за дублирования ОСТовских сортов (в частности “Полярное” являлось аналогом сорта “Московское”). Некоторое время варилось “Волжское”. “Бархатное” – еще одна

версия традиционного русского сорта “Черное”. Варилось в течении 20-х-30-х годов, хотя не было включено в ОСТ (его не надо путать с “Бархатным” варимом с середины 50-х годов, оно тогда стало более выброженным и чуть более крепким). В те же времена, “Бархатное” было темным пивом при 14 % плотности имеющее крепость всего 1,5 % алкоголя. “Московское высший сорт” – элитный сорт пива, имевший, в отличии от просто “Московского” не 13 %, а 18 % плотности. Начал производится одновременно со “Столичным” в 1939-м году. Это этакий ответ первой столицы сорту пива названному в честь второй. “Столичное” – это самый дорогой и элитный сорт пива в СССР (после денежной реформы 1961 года, его цена была 55 к. без стоимости посуды, для сравнения – “Жигулёвское” тогда стоило 25 к.). Изначально сорт имел 19 % плотности (самый плотный светлый сорт в СССР на то время). Но после войны он уже имел 23 % плотности и 7 % алкоголя по весу (то есть не менее 8,75 % об., прекрасный пример разрушающий миф о том, что пиво крепче 6 % в СССР не варилось и вообще такого не бывает) и стал самым плотным и крепким сортом пива из варимых в СССР (его не надо путать с сортом “Столичное” которое начали варить на Очаково в конце 70-х).

Народным комиссаром пищевой промышленности, в то время, был назначен Зотов Василий Петрович, который в своем приказе № 510 от 07/06/1939 года, кроме всего прочего приказывал: “Приступить на московском пивзаводе им. Бадаева и ленинградском “Красная Бавария” к изготовлению нового сорта пива типа “Эль”, предоставив мне образцы первой партии не позднее 1-го октября 1939 г.”. В наше время, пиво типа “эль” обычно ассоциируется у нас с понятием “крафт”, так что наркома Зотова можно считать зачинателем “крафтового” пива в СССР;-) О судьбе этого сорта, у меня к сожалению информации нет.

Разработкой новых интересных сортов занимались не только московские, но и украинские пивзаводы. Одним из самых интересных сортов было пшеничное “Киевское”, разработанное технологами Киевского пивзавода № 1. “Киевское” – светлое 16 %-ное пиво (цветность – 0,5–1 ед.), крепостью 4,5 %, отличавшимся от других сортов такой же плотности светлым цветом и сильно выраженной хмелевой горечью, гармонично сочетающейся с винным вкусом. Этот сорт пива варили из

“русского” солода, пшеничного солода (доля в засыпи -15 %) и сахара. Активно перенимался опыт пивоваров Львовского пивзавода (после присоединения Западной Украины к СССР). В изданном в 1940-м году учебнике по пивоварению отдельно разбираются технологии и рецептуры Львовского завода. Так для примера “Портер”, варимый во Львове, имел начальную плотность 23 % и сбраживался как лагер, с ниспадающей температурой (начиная с 9,1 ˚С и заканчивая, на 18-ый день, температурой 3,2 ˚С). То есть в Польше (по крайней мере – во Львове), в отличии от СССР, перед Второй мировой войной, варились именно портеры “балтийского” стиля. И очевидно, львовский опыт был успешно перенят (да и общая тенденция развития пивоварения в СССР вела исключительно к лагерному способу брожения), так что в новом ГОСТе 3473 принятом в 1946-м году брожение портера уже отдельно не регламентировалось. В новом издании учебника П. М. Мальцева “Технология и оборудование пивоваренного производства” 1948-го года прямо сказано, что низовому брожению “в СССР отдается предпочтение”. Хотя в разделе посвященном портеру еще сказано, что на разных заводах СССР используется как низовое, так и верховое брожение портера. Но фактически “Портер” в СССР перестал быть “английским” а стал по современной стилистике “балтийским”.



Перенимался и опыт прибалтийских пивзаводов, что привело со временем к замене сорта “Русское” на “Рижское” (так как Рига перестала быть “буржуазным” городом и название можно было свободно использовать, этот сорт начали варить еще во время войны, с 1944-го года), хотя переименовали больше по названию, “Рижское” так и оставалось наследником “Пильзенского” пива и стало единственным общесоюзным сортом варимом только из солода, без добавления несоложенных материалов. Но об истории послевоенного советского пива поговорим в следующей главе.

Глава 2
Советское пиво с середины 40-х до середины 60-х гг

В прошлой главе, я рассказал о возникновении классических сортов советского пива перед Великой Отечественной войной. Во время войны, пиво варилось (хотя и в небольшом объеме) как советскими пивзаводами, так и немцами, на пивзаводах расположенных на временно оккупированных территориях. После окончания войны, объемы производства пива были в 3 раза ниже по сравнению с довоенными показателями, но началось восстановление разрушенных заводов (привлекалось для этого и трофейное немецкое пивоваренное оборудование) и строительство новых (строились 86 пивзаводов, в том числе очень крупные – в Москве, Горьком и Воронеже). В 1950-м году объем производства превысил довоенные показатели (кстати, при этом только 17 % пива разливалось в бутылки, остальное – в бочки). Первое послевоенное десятилетие было пожалуй самым скучным в истории советского пивоварения, варились практически только 8 ГОСТовских сортов пива: “Жигулевское”, “Рижское” (заменившее довоенное “Русское”), “Московское”, “Ленинградское”, “Украинское”, “Мартовское”, “Портер”, “Карамельное” (заменено “Бархатным” в ГОСТе 53-его года). Исключением была Латвия, где некоторое время пивзаводы производили свои фирменные сорта (“Алдарис”, “Алукснeнское”, “Бауское”, “Гульбенское”, “Наукшенское”, “Цесиское”) но это продолжалось очень не долго, а также Украина, где варились “Львовское” и “Киевское”.

Но во второй половине 50-х, вместе с “оттепелью” наметилась настоящая пивная революция! По ВТУ (временные технические условия) стали производиться десятки сортов пива, как общесоюзных, так и республиканских. Только в РСФСР, “фирменные” и оригинальные сорта производились: на Ардонском пивзаводе (“Пикантное”), Астраханском (“Астраханское” и “Астраханское, белое”), Башкирских пивзаводах (“Башкирское”), Воткинском (“Воткинское”), Воронежском (“Воронежское”), Горьковском (“Волжское”, “Нижегородское”), Иркутском (“Иркутское”), Краснодарском (“Кубанское”), Нальчикском (“Восток”, “Королева полей”, “Оригинальное”), Новосибирском (“Новосибирское”),

Оренбургском (“Оренбургское”), Партизанском (“Приморское”), Пензенском (“Пензенское”), Псковском (“Псковское”), Саранском (“Мордовское”), Саратовском (“Саратовское”), Сочинском (“Сочинское, оригинальное”), Ставропольских заводах (“Кавказское”, “Пятигорское”), Чебоксарских пивзаводах (“Чувашское”), Уфимском (“Уфимское”), Хабаровских пивзаводах (“Восточное”, “Хабаровское”), пивзаводах Сахалина (“Сахалинское”) и некоторых других. На нескольких заводах производилось “Освежающее”, а также “Янтарное” (и “Янтарное оригинальное). Эти сорта выпускалось очень непродолжительное время, хотя некоторые из них представляли интересные разработки (как например “Кавказское” – содержащее до 40 % обезжиренной кукурузы, вообще, увлечение того времени производством кукурузы вылилось и в рождение такого сорта как “Царица полей” и некоторых других). Да и другие несоложенные зерновые (а также сахар, бобовые и прочее) стали применяться в 50-х – 60-х годах в широчайших размерах. Это особенно хорошо видно на примере Украинской ССР по работе – Дейнега Ф. Д., Рабинович С. Д. “Пивоваренная и безалкогольная промышленность УССР за 50 лет Советской власти”. В 1952 г. при Харьковских заводах “№ 1” и “Новая Бавария” построен цех по производству амилолитических ферментов “Аспергилиус ориза” мощностью 75–80 т. В год. После ввода его в строй, при производстве “Жигулевского” пива, стали применять до 50 % несоложенных материалов с использованием этих ферментов. Широкое внедрение такого способа производства “Жигулевского” потребовало строительства дополнительных мощностей и в 1955 году такой же цех по производству ферментов запустили во Львове, с производством 300, а к 1961 году 900 т. К этому времени 33 пивзавода УССР перешли на варку “Жигулевского” пива с добавкой до 50 % несоложенных продуктов. В 1958 г. – 16 млн. дал. Пива сорта “Жигулевское” (40 % от общего объема производства этого сорта) произведено с добавкой несоложенных продуктов в 30–50 %, а в 1962 г. – уже 25 млн. дал. (48 %). При этом – “Жигулевское” пиво в УССР в 1950-м году составляло почти 90 % всего варимого пива, а кроме “Жигулевского” до 50 % несоложенки использовали и в других сортах. Интересно, что согласно современному российскому техническому регламенту на пиво, добавление свыше 20 % несоложенных продуктов (или свыше 2 % сахара) в рецептуру превращает пиво в “пивной напиток” и выходит, что больше половины производимого пива в УССР в 60-е годы были именно “пивным напитком” (с точки зрения наших горе-законодателей)…

15
Пиво
Башкирское

Пиво
Воткинское

Пиво
АСТРАХАНСКОЕ
СВЕТЛОЕ

ОБЛПРОМПРОДТОВАРОВ
Пиво
АСТРАХАНСКОЕ
белое
АСТРАХАНСКИЙ ПИВКОМБИНАТ

КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ПОТРЕБСОЮЗ
ПИВО
Восток

КОРОЛЕВА ПОЛЕЙ
ПИВО

ПИВО
ВОРОНЕЖСКОЕ

МИНПРОМПРОДТОВАРОВ РСФСР
ОРЕНБУРГСКОЕ
ВТУ-1204-Р-56
ЕМК. 0,5
ПИВО
г. ЧКАЛОВ. ПИВЗАВОД ОБЛПРОМПРОДТОВАРОВ.

Управление
Краснодарского
Промпродтоваров
Крайисполкома
Кубанское пиво
КРАСНОДАРСКИЙ ПИВОВАРЕННЫЙ ЗАВОД
0,5 л.

НОВОСИБИРСКОЕ
ПИВО
Новосибирский пивкомбинат

МИН ПИЩ. ПРОМ. РСФСР
ПИВО ПЕНЗЕНСКОЕ
РОСГЛАВПИВО
ПЕНЗЕНСКИЙ ПИВЗАВОД
ТУ-18 РСФСР
ЕМК. 0,5
ЦЗОК БЕЗ ПОСУДЫ

ПИВО
ПСКОВСКОЕ
0,5
ПСКОВСКИЙ ПИВЗАВОД

ПИВОВАРЕННЫЙ ЗАВОД
„ВОЛГА"
г. ГОРЬКИЙ
Пиво
НИЖЕГОРОДСКОЕ
ЕМК 0,33 л

Цена 31 коп
Приморское
ПИВО
РТУ РОБСР 197-54
Сучанский пивзавод

МПП МАССР САРАНСКИЙ ПИВЗАВОД
ПИВО
МОРДОВСКОЕ
ГОСТ 3478-68
ЕМК 0,5 л
ЦЕНА БЕЗ СТОИМОСТИ ПОСУДЫ 25 КОП.

ЕМК 0,5
ВТУ
ПИВО
Саратовское
ОБЛПРОМПРОДТОВАРОВ

СТАВРОПОЛЬСКОЕ КРАЙУПРПРОМПРОДТОВАРОВ
ПИВО
Кавказское
ВТУ
0,5 л

ПИВО
Чувашское
Чебоксарский пивзавод № 2
Емк. 0,5 л.
МПП. Чув. АССР

ПИВО
Пятигорское

МПЛТ-БАССР
ПИВО
УФИМСКОЕ
УФИМСКИЙ ПИВОВАРЕННЫЙ ЗАВОД

Производственное объединение «Тайга»
ТОНИЗИРУЮЩЕЕ ПИВО
ВОСТОЧНОЕ

ХАБАРОВСКОЕ КРАЕВОЕ УПРАВЛЕНИЕ
ПРОМПРОДТОВАРОВ
ПИВО
ХАБАРОВСКОЕ

САХАЛИНСКОЕ
ПИВО
Сахалинское

СЕВОСПОТРЕБСОЮЗ
ПИКАНТНОЕ
ПИВО
12°

РСФСР-КРАСНОДАРСКИЙ СОВНАРХОЗ
ПИВО
Сочинское
ОРИГИНАЛЬНОЕ
СОЧИНСКИЙ ПИВОБЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ЗАВОД

Иркутское
ПИВО

Наиболее удачные рецептурные разработки второй половины 50-х годов, были включены в республиканские технические условия – РТУ (пришедшие на смену одному общесоюзному ГОСТу), о них мы поговорим подробнее. Самые интересные сорта пива связаны обычно с пивзаводами имеющими давние традиции пивоварения, на которых работали пивоварами настоящие профессионалы. Так на Исетском пивзаводе в Свердловске (Екатеринбург) главным пивоваром трудился Г. П. Дюмлер. Георгий Павлович Дюмлер родился в 1906 году в семье поволжских немцев. Его дед и отец были пивоварами, так что с выбором профессии ему мучаться не пришлось. Во время войны был сослан из Поволжья на лесозаготовки в Ирбитский район. Позже начал работать уже по профессии на Ирбитском пивзаводе. Под его руководством был разработан сорт “Исетское” (И “Исетское оригинальное”) – за основу рецептуры которого был взят немецкий сорт “бок”, но конечно, с учетом советских пивоваренных тенденций того времени, рецептура, кроме 70 % светлого солода, включала 15 % риса и 15 % сахара. Сорт вышел плотным, винным, умеренно крепким и хмелевым. Этот сорт получил широкое распространение и варится до сих пор на некоторых российских пивзаводах. На самом Исетском пивзаводе были также запущены (но не получили широкого распространения) такие сорта как “Уральское” (и “Уральское оригинальное”) – плотный, 18-ти процентный, темный и винный сорт пива и “Свердловское” – сильно выброженный светлый сорт пива – предтеча тех сортов, которые мы сейчас и пьем. Пиво в СССР старались выбродить полностью, но технологии того времени (прежде всего применяемые расы дрожжей) не позволяли этого сделать, так что при одинаковой начальной плотности, сорта советского пива всегда менее крепкие чем современные (и это при очень значительных сроках дображивая некоторых сортов советского пива, вплоть до 100 суток у “Столичного”).

Кстати “Столичное”, получившее теперь 23 % плотности (вместо 19 % довоенных) и являвшимся тогда самым плотным и крепким пивом в СССР, было также внесено в РТУ и производилось на нескольких пивзаводах. На Бадаевском пивзаводе возродили дореволюционный сорт “Двойной золотой ярлык” под названием “Двойное золотое”. Этот сорт был популярен не только до революции, но и в 20-е годы. Владимир Маяковский писал тогда:

Долой запивающих до невязания лык,
но пей Трехгорное пиво —
пей “Двойной золотой ярлык”.

“Двойное золотое” имело 15 % плотности, варилось из светлого солода, карамельного солода (10 %) и рисовой муки (также 10 %). Имело полный солодовый вкус и хмелевой аромат. Этот сорт сейчас возродил Очаковский пивокомбинат (правда с уменьшенной до 13 % плотности), его же варили, но уже по рецептуре ближе к исторической, минипивоварни из Москвы (“Велка Морава”) и Питера (“Найтберг”). Новый Останкинский пивзавод в Москве (построенный в 1949-м году) в качестве своего “фирменного” сорта (“Останкинское”) создал плотное, 17 % темное пиво. Оно варилось из “солода средней цветности” (он же “Жигулевский”, он же “Венский”) с добавлением 22 % карамельного солода. Имело мягкий солодовый вкус. Этот сорт

варился и на других заводах, но с закрытием пивзавода в Останкино, ушел в небытие… Московский пивзавод (Хамовники) варил пиво “Легкое”, которое продолжало традиции дореволюционного (и считающегося традиционно русским) сорта “Черное”. Пиво имело низкую степень сбраживания (это достигалось специально подобранными режимами затирания и главное – температурой брожения), его крепость при 14 % плотности составляло не более 2 % спирта по весу (2,5 % по объему). Ничего подобного в наше время, к сожалению, не варится…

На ленинградских пивзаводах было создано “Невское” -15 % пиво, с добавкой 10 % риса и хорошо охмеленное. Этот сорт варился также на многих заводах Украины и в Средней Азии. Уже в современной России этот сорт назывался “Невское, оригинальное”, варится он и до сих пор на пивкомбинате “Балтика”, хотя его плотность уменьшили до 12,5 %.

На Жигулевском пивзаводе тогда трудился А. Н. Касьянов, получивший в 1966-м году звание Героя Социалистического Труда (единственный из пивоваров удостоенный такой чести). И кстати, он тоже “отсидел”. Александр Николаевич Касьянов – начал работать на пивзаводе в Слободском в 14 лет (это было в 1902 году). По рекомендации руководства Слободского пивзавода он был направлен на учебу в первое в России профессиональное

учебное заведение – в Петербургскую школу пивоварения имени Сергея Витте, причем в самый первый набор. В 1908 году Александр Касьянов с отличием окончил эту школу, которая приравнивалась к реальному училищу, и, можно сказать, стал одним из первых дипломированных российских пивоваров. В 20-е годы работал пивоваром и дрожжеваром в Красноярске. С 1937 года он работал в Уфе и был арестован прямо на заводе. “Шили” вредительство, но что-то ничего из “шитья” не получилось – выпустили. Как он сам позже вспоминал о тех тяжелых днях: “Пиво пить захотели – вот и отпустили”. Под его руководством был создан сорт “Самарское” – плотностью 14,5 %, варился он из “жигулевского” (“венского”) солода (позже – из светлого солода), с добавлением риса и сахара и хорошо охмелялся. В этом сорте чувствуется влияние “венского” стиля. Этот сорт до сих пор производится на Жигулевском пивзаводе, в СССР он варился и некоторыми другими предприятиях. На казанском пивзаводе “Красный Восток” разработали сорт “Казанское”, – светлое, 14 % плотности, его, как и “Самарское”, варили из солода промежуточной цветности или светлого, добавляли 30 % риса, хорошо охмеляли. Этот сорт тоже производился на нескольких заводах СССР.

Безалкогольного пива в СССР не было, но вместо них выпускались сорта с низкой крепостью, которую достигали или не выбраживая пиво полностью (“Бархатное”, “Легкое”) или затирая сусло с низкой плотностью. В РСФСР таким сортом было “Освежающее”, при 8 % плотности оно имело 1,8 % спирта (2,25 % по объему). Рецептура и технология его изготовления полностью повторяло “Жигулевское”, но только с уменьшенной начальной плотностью.

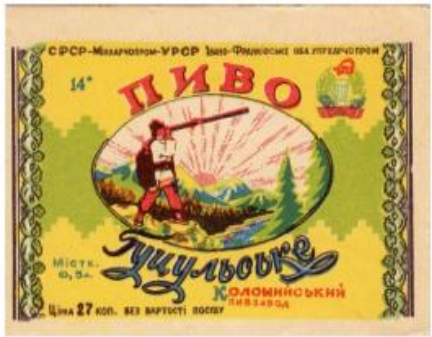
Наконец, производилось в РСФСР и пиво с добавлением хвойного экстракта (опять же – “пивной напиток” в современной терминологии) – это “Таежное” и “Магаданское”. “Магаданское” –

это темный сорт пива с плотностью 13 % и крепостью 3,5 % алкоголя (по массе). По рецептуре сусло затиралось из 70 % жигулевского (он же венский) солода. В конце затирания добавлялось 14 % жженого солода и 16 % сахара. Сусло варилось с хмелем, но главной изюминкой сорта было добавление спиртового настоя хвои стланика, растущего в субарктическом регионе. Настой готовился из измельченной хвои (200 г на 1 литр 70 % этилового спирта) в течение двух недель. К пиву он добавлялся после основного брожения, при перекачке на дображивание, в количестве 250 мл на 10 л сусла. Вкус описывался как “слабо выраженный хмелевой, с тонким привкусом и ароматом хвои стланика”. Попробовать это пиво кроме как в Магадане и области было невозможно, так что «Магаданское» было, пожалуй, самым недоступным сортом пива в СССР.

Гораздо большее распространение в СССР получил сорт пива “Таежное”, который варился на многих пивзаводах восточнее Москвы: в РСФСР начиная с Владимирской области, далее Урал, Сибирь, Дальний Восток, а также в Казахской ССР. “Таежное” – темный, 12 % по плотности сорт пива, хотя его цветность получалось только за счет сахарного колера или жженки, а в рецептуре значились только жигулевский или светлый солод (80 %) и сахар (20 %). Сусло охмелялось при варке не сильно (18 г хмеля на 10 л), а спиртовой настой хвои готовился аналогично настою для “Магаданского” и добавлялся в количестве 35 мл на 10 л пива перед его разливом. Вкус также описывался как “слабо выраженный хмелевой, с тонким привкусом хвойного экстракта”. Этот сорт варился на отдельных заводах вплоть до середины 2000-х годов, так что его удалось попробовать в то время и автору этих строк.

Очень большое число сортов появилось во второй половине 50-х годов в УССР. Часть из них также производилось недолго: “Волынское”, “Гуцульское”, “Днепровское темное”, “Днепропетровское”, “Золотистое”, “Летнее”, “Южное”, “Ясное”,

“Любительское”, “Одесское”, “Одесское курортное”, “Полесское”, “Прикарпатское” (светлое и темное), “Ровенское”, “Ромейское”, “Севастопольское”, “Харьковское”, “Черкасское” и другие), частью были внесены в республиканские технические условия и стали производиться массово. Это: “Донецкое”, “Закарпатское”, “Кировоградское”, “Краматорское”, “Одесское особое”, “Переяславское”, “Подольское”, “Ромейское праздничное”, “Столовое”, “Украинское юбилейное”, “Янтарное”. У Львовского и Киевских пивзаводов были целые линейки фирменных сортов – “Львовское”, “Львовское золотистое”, “Львовское оригинальное”, “Львовское новое”, “Львовское летнее”, “Львовское юбилейное”, “Киевское”, “Киевское, новое”, “Киевское светлое” – часть из них варилась разово, часть была включены в ТУ.



Черкаське обласне управління
13° емк.0,5 л.
ТУ УРСР 177-59
Пиво
ЗОЛОТИСТЕ
ЧЕРКАСЬКИЙ ПИВЗАВОД

Пиво
ХАРЬКОВСКОЕ

СРСР МІНПРОМПРОДТОВАРІВ УРСР
УКРГОЛОВПИВО
ЛІТНЄ
ПИВО
Львівський пивзавод

УРСР-ЛЬВІВСЬКИЙ РАДНАРГОСП
ПИВО
Ясне
0.5 л. ЦІНА 24 КОП. Б/П ТТУ
ЛЬВІВСЬКИЙ ПИВЗАВОД

Пиво південне
СЕВАСТОПОЛЬСЬКИЙ ПИВЗАВОД

Управління промисловості Севастопольського міськвиконкому
Севастопольське
ПИВО
Севастопольський пивзавод

СРСР — МІНХАРЧОПРОМ — УРСР
ІВАНО-ФРАНКІВСЬКЕ ОБЛ. УПРХАРЧПРОМ
ПИВО
ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ПИВЗАВОД
ПРИКАРПАТСЬКЕ
світле
13°

ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ПИВЗАВОД
П·И·В·О
ПРИКАРПАТСЬКЕ
темне
14°

“Янтарное” (также выпускалось под названием “Донецкое, юбилейное”) – 19 %-ное светлое пиво Донецкого пивоваренного завода. Приведу полную рецептуру и технологию чтобы показать основные черты производимого тогда “сортового” пива – отварочное затирание, значительное количество несоложенных продуктов, длительное брожение, но не высокая степень сбраживания. Засыпь состояла из светлого солода (74 %), рисовой сечки (18 %), крахмальной патоки (3 %) и сахара (5 %). Для охмеления сусла использовали 45 г. хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 4 приема. Затирание с двумя отварками, причем в первую отварку добавляли всю несоложенку. При работе на жесткой воде в затор добавляли молочную кислоту. Основное брожение продолжалось 9-10 суток, дображивание 82 дня, степень сбраживания 54 %, содержания алкоголя 5,5 % (по весу).

Перед подачей на дображивание в пиво добавляли 3 г. аскорбиновой кислоты на 100 л. Пива. Само пиво характеризовалось отчетливо выраженным хмелевым вкусом и привкусом вина.

“Донецкое” – светлое 12 % пиво Донецкого пивоваренного завода, отличающееся от других сортов этого типа более мягким хмелевым вкусом. Сорт затирают из светлого солода (82 %), ячменя (14,5 %) и с добавлением карамельного солода.

Про “Киевское” уже писал (оно варилось еще до Войны), а “Киевское новое” – представляло собой легкое светлое 10 %-ное пиво приятного мягкого вкуса, обладающее хорошим жаждоутоляющим действием. Данный сорт пива готовился из светлого (50 %) и темного (30 %) солода и обезжиренной кукурузной крупы (20 %). “Киевское светлое”, наоборот, было плотным, светлым 14 %-ным сортом Киевского пивоваренного завода № 1, обладающим приятной горечью и ароматом хмеля, сочетающимся со слегка выраженным винным вкусом. Сорт затирался из светлого солода и рисовой сечки (10 %), хорошо охмеляют (40 г. хмеля 1-го сорта на 1 дал пива).

“Подольское” – светлое 15 %-ное пиво Киевского пивоваренного завода № 2, обладающее сильно выраженным

хмелевым вкусом и ароматом и винным привкусом. Этот сорт пива создан в ознаменование 50-летия Великой Октябрьской социалистической революции. Данный сорт пива готовят из светлого солода (80 %), рисовой сечки и сахара.

“Львовское” – светлое 12 %-ное пиво Львовского пивоваренного завода, завоевавшее высокую оценку потребителей за приятный, умеренно выраженный хмелевой вкус, тонкий хмелевой аромат и неизменно высокое качество. Сорт затирался из жигулевского солода (89,5 %) с добавлением рисовой сечки и карамельного солода. “Львовское оригинальное” – отличалось более сильно выраженным вкусом и ароматом хмеля. “Львовское золотистое” – среднее по цветности, 13 %-ное пиво, обладающее солодовым вкусом со слабовыраженными хмелевой горечью и хмелевым ароматом. Данный сорт пива готовят из жигулевского солода (87 %) мелана (12 %) и карамельного солода. “Львовское летнее” – слабоалкогольный сорт (7 % плотности). “Украинское юбилейное” – темное 16 %-ное пиво, предложенное пивоварами Львовского пивоваренного завода в 1967 г. в ознаменование 50-летия Великой Октябрьской социалистической революции. Этот сорт пива отмечен дипломом ВДНХ II степени. Пиво обладает приятным солодовым вкусом, гармонично сочетающимся с мягкой хмелевой горечью. Сорт затирают из светлого солода (61 %), темного (типа мелан) солода (30 %), карамельного солода (7,6 %) и крахмальной патоки. “Львовское новое” – еще одна дань увлечению кукурузой. При этом рецептура и технология близка к “Жигулевскому”, за исключением использования кукурузы. К ячменному солоду (50 %) добавляли обезжиренную кукурузную крупу (30 %) и ячменную муку (20 %), а для нормального осахаривания – молочную кислоту и ферментный препарат амилоризин. На охмеление – 20 г. хмеля 1-го и 3-его сортов (в равных количествах) на 1 дал пива. Дображивание 21 день, содержания алкоголя 2,9 % при начальной плотности 11 %. И еще один похожий сорт – “Любительское” – своеобразный мягкий вкус которого, обуславливался несоложенной пшеницей, добавляемой в равном количестве с солодом при приготовлении пивного сусла. Конечно использовались ферменты и молочная кислота. Плотность и крепость также аналогичны “Жигулевскому”. Вот таким было прочтение пшеничного пива в СССР!

Еще интересней были медовые сорта пива. “Переяславское” – рецепт предложен пивоварами Киевского пивзавода N2 2 в ознаменование 300-летия воссоединения Украины с Россией. Это светлое 16 %-ное пиво с оригинальным вкусом и ароматом, обуславливаемыми солодом, хмелем и медом. В рецептуру

входил светлый солод (66 %), рисовая сечка (17,5 %), натуральный мед (16,5 %), хмеля 50 г. на 1 дал. Мед варили отдельно, добавляли его к основному суслу вместе с последней задачей хмеля. Еще одно медовое пиво – “Ромейское праздничное” – темное, 13 %-ное пиво, с характерным солодово-меланоидиновым вкусом и легким медовым ароматом. Его варили из светлого или среднего по цветности солода, темного солода “мелана” (до 10 %) и натурального меда (до 6 %).

Одесский пивзавод № 1 разработал сорт “Черноморское” – темное 15 %-ное пиво, сваренного из жигулевского и карамельного солода (в сумме 76,5 %), рисовой сечки (18 %) и сахара-сырца (6 %). А Одесский пивзавод № 2 – “Одесское особое” – светлое 14 %-ное пиво, производимого из светлого солода (75 %), рисовой сечки (20 %) и сахара (5 %). Для повышения коллоидной стойкости пива в сусло, за 30 мин. до окончания кипячения, добавляли танин (3 г. на 10 дал. сусла).

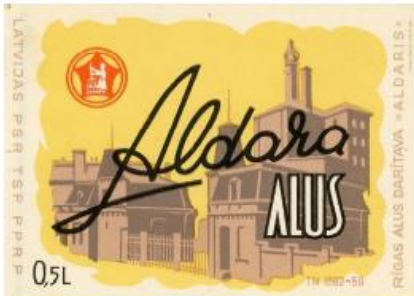
“Закарпатское” – темное 16 %-ное пиво, рецептура которого составлена пивоварами Мукачевского завода. В этом пиве преобладает солодовый вкус и аромат, оно слегка сладковатое и относительно слабо охмеленное. Данный сорт пива готовят из светлого солода (78,5 %), карамельного солода (20 %) и жженого солода (1,5 %). “Мукачевское” – светлое 14 %-ное пиво. Вкус и аромат Мукачевского пива, как и других светлых сортов в основном обуславливается хмелем. Рецептура состоит из светлого солода (82 %), рисовой сечки (12 %) и свекловичного сахара

(6 %). Для охмеления сусла расходуют 40 г. хмеля на 1 дал пива. “Мукачевское оригинальное” – светлое 16 %-ное пиво похожее по вкусу на “Мукачевское”, но более плотное (с большим количеством рисовой сечки) и более глубоко выброженное, вследствие чего имеет винный привкус. Сорт готовят из светлого солода (76 %), рисовой сечки (18 %) и свекловичного сахара.

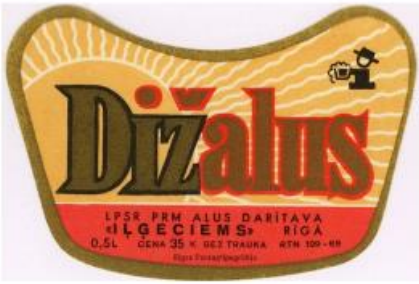
Кировоградское – светлое 13 %-ное пиво Кирововградского пивоваренного завода, обладающее хмелевым вкусом и ароматом в сочетании с винным привкусом. В рецептуре – светлый солод (85 %) с добавлением обезжиренной кукурузной муки (10 %) и сахара (5 %). “Краматорское” – темное 16 %-ное пиво Краматорского пивоваренного завода, вкусовые особенности которого в основном обусловлены карамельным солодом и невысокой нормой хмеля. Данный сорт пива готовят из жигулевского (средней цветности) солода (79 %), карамельного солода (12 %) и кукурузной крупы (19 %). “Полтавское” – светлое 14,5 %-ное пиво Полтавского пивоваренного завода. Ввиду того, что Полтавский пивзавод работает на воде с высокой щелочностью, при затирании зерно-продуктов в затор добавляют молочную кислоту. В рецептуре – светлый солод с добавкой обезжиренной сои (0,5 %). Для охмеления сусла расходуют 38 г. хмеля на 1 дал.

В Латвии, в конце 50-х стали выпускаться следующие сорта: “Алдара” (светлое и темное), “Апинитис”, “Латгальское”, “Цесисское” (а позже – “Цесисское оригинальное”). Кроме стандартного “Рижского” производилась и его темная версия.

“Алдара-алус” (“Пиво пивовара”) – светлое 14 %-ное пиво Рижского пивоваренного завода “Алдарис”, обладающее солодовым вкусом, хмелевым ароматом и приятной, нерезко выраженной хмелевой горечью. Данный сорт пива готовят из светлого солода (84 %), рисовой муки (15 %) и карамельного солода.



Старинные традиции рижских пивзаводов позволили им создать несколько интересных разработок. При этом, несоложенные материалы здесь почти не применялись, вместо них использовались солодовые экстракты. «Дижалус» – темное высокоплотное 21 %-ное пиво Илгециемского пивоваренного завода. Рецептура: светлый солод (74 %), солодовый экстракт (20 %), карамельный солод (3 %) и сахар-сырец (3 %). Пиво обладало характерным сладковатым вкусом и ароматом ячменно-солодового экстракта, сочетающимся с достаточно сильной хмелевой горечью (для охмеления сусла расходовали 58 г. хмеля на 1 дал.). «Илгециемс алус» – темное 14 %-ное пиво также варился из светлого солода (72 %), карамельного солода (11 %) и солодового экстракта (11 %), но охмелялся всего 25 г. хмеля на 1 дал. пива.



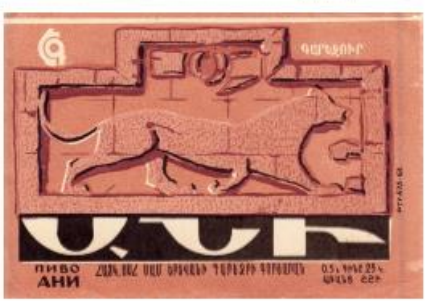
Интересно, что даже аналог “Жигулевского” варимый на латвийских пивзаводах отличался от оригинала тем, что был чисто солодовым. Этот сорт назывался “Сенчу”. Его изготовляли из 100 % солода промежуточной цветности (“Жигулевского”) и он имел соответствующую цветность почти полутемного пива. Здесь стоит остановиться на собственно “Жигулевском”. Изначально этот сорт был разработан на основе “Венского” пива и изготовлялся из “венского” солода, имея цветность в два раза выше чем удругих светлых сортов. В пивоваренных учебниках того времени (Мальцев П. М. “Технология и оборудование пивоваренного производства”, 1948 г.) явно указывается разница между светлыми “Рижским” и “Московским” и не совсем светлым “Жигулевским”, что объяснялось использованием солодов разной цветности (хотя оба используемых солода в этих сортах пива относятся к светлым). В 50-х годах, цветность “Жигулевского” стала все больше сползать к более светлому, что объясняется широким применением несоложенных материалов, явно не добавляющих темности пиву. В ГОСТе 3473-53 даже было рекомендовано добавление жженого солода (жженки) или жженого сахара (сахарного колера) для достижения стандартной цветности “Жигулевского” пива. В итоге – нижнее значение цветности в следующих стандартах уменьшили, стали применять в рецептуре светлый солод и “Жигулевское” превратилось в то пиво, которое мы теперь знаем и которое не имеет ничего общего с историческим “Жигулевским” (не смотря на упоминания на

этикетках некоторых производителей, что пиво сварено по рецептуре 36-го года и т. д.).

Хотя основной вектор советского пивоварения того времени был направлен на удешевление производства, наблюдалось и противоположное течение. В ВТУ 232-56 – впервые было введено понятие “оригинального” пива, под которое попадал стандартный сорт сваренный из сырья высшего качества, сильнее охмеленный и с большей длительностью брожения. Это “Рижское, оригинальное”, “Московское, оригинальное”, “Ленинградское, оригинальное”. В следующем году эти сорта пива были внесены в республиканское техническое условие (РТУ РСФСР 619-57). “Оригинальные” версии были и у других сортов – это “Львовское, оригинальное”, “Исетское, оригинальное”, “Уральское, оригинальное”, “Янтарное, оригинальное” и даже “Жигулевское, оригинальное”.

Фирменные сорта были разработана и на пивзаводах остальных союзных республик, упомяну их здесь кратко. Азербайджанская ССР – “Азербайджанское”, “Гянджа”, Армянская ССР – “Ани”, “Ереванское”, “Лалвар”, “Ленинаканское”, “Лори”, “Ширак”, Белорусская ССР – “Белорусское”, “Гомельское”, “Минское”, “Минское особое”, Грузинская ССР – “Абхазское”, “Батумское”, “Кутаисское”, “Осетинское”, “Сухумское” (и “Сухумское оригинальное”), “Тбилисское” (светлое и темное),

Казахская ССР – “Актюбинское”, “Гурьевское”, “Казахстанское”, “Чимкентское”, “Шахтерское”, Киргизская ССР – “Киргизское”, “Пржевальское”, “Фрунзенское”, Литовская ССР – “Аукштайчю”, “Балтийос”, “Биржайское” (вместе с “Дижалусом” это были самые плотные темные сорта пива в СССР – 21 % плотности), “Каунасское”, “Литовское”, “Таурас”, “Жемайтийское”, “Дайнавос”, Молдавская ССР – “Варэ”, “Кишинэу” (20 % темное пиво), “Молдова” (и “оригинальная” версия), “Нистру”, “Плинэ”, Таджикская ССР – “Душанбинское”, “Ленинабадское”, “Таджикистан”, Туркменская ССР – “Ашхабадское”, “Копет-Даг”, Узбекская ССР – “Бахор”, “Самаркандское”, “Ташкентское”, Эстонская ССР – “Майское”, “Пярнуское”, “Сакуское”, “Сезонное”, “Тартуское”.



ԳԱՐԵՋՈՒՐ
ԼՍԼՎԱՐ
ПИВО ЛАЛВАР

ԳԱՐԵՋՈՒՐ
ПИВО

ԳԱՐԵՋՈՒՐ
ПИВО
Лори

ԳԱՐԵՋՈՒՐ
ԵՐԻՎԱԿ
ПИВО ШИРАК
12°

ПІВА
БЕЛАРУСКАЕ

Пiва
МІНСКАЕ

пиво
15%
ГОМЕЛЬСКОЕ

Пiва
МІНСКАЕ АСОБАЕ

ТБИЛИССКОЕ

ПИВО
ТБИЛИССКОЕ
СВЕТЛОЕ

ПИВО
Батумское
ПИВО

КУТАИССКОЕ
ПИВО
14%

СУХУМСКОЕ
ПИВО

АБХАЗСКОЕ
ПИВО

СОВНАРХОЗ ГССР
ПИВО
ОСЕТИНСКОЕ
ПИВЗАВОД г. СТАЛИНИРИ

Шахтерское
пиво
14°

АКТӨБЕ СЫРАСЫ
АКТЮБИНСКОЕ
ПИВО
г. АКТЮБИНСК

КАЗССР
Гурьев
СЫРАСЫ
ГУРЬЕВСКОЕ ПИВО

16%
Пиво
КАЗАХСТАНСКОЕ
Казакстан сырасы

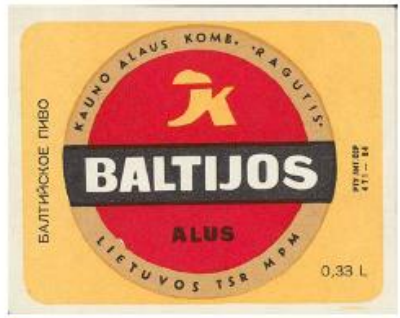
12%
ШЫМКЕНТ СЫРАСЫ
ЧИМКЕНТСКОЕ
ПИВО

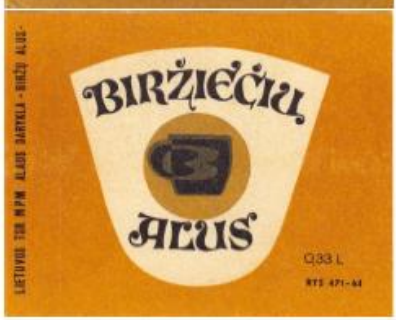
ПИВО
Киргизское
КИРГИЗСКАЯ ССР
ЗАВОДОВ СОВНАРХОЗА
0,5 л

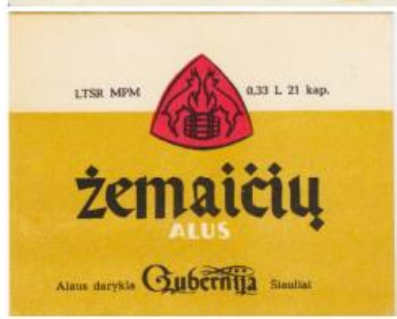
ПИВО
Фрунзенское
КИРГИЗСКАЯ ССР
ЗАВОДОВ СОВНАРХОЗА

ПИВО
Пржевальское

LIETUVIŠKAS ALUS
TAMSUS







В противоположность нынешним законам, пиво в то время активно рекламировалось. Выпускались буклеты и брошюры посвященные пивзаводам и выпускаемому ими пиву, в том числе чтобы ознакомить потребителей с новыми сортами (часто на нескольких языках, включая английский и китайский). В 1957-м году был издан шикарный альбом – “Каталог: “Пиво и безалкогольные напитки”. Не стояла на месте и пивоваренная наука (хотя основные ее достижения касались прежде всего

эффективности производства). В это время были изданы капитальные труды посвященные вопросам биохимии, оборудования и технологии пивоварения от П. М. Мальцева, Н. Булгакова, И. Я. Веселова. Рецептура приведенная в этой статье, взята из книги М. В. Зазирной “Технология сортового пива”.

В 1969-м году, вновь вели общесоюзный ГОСТ на пиво, однако в добавление к нему, продолжали действовать и республиканские ТУ, так что число варимых в СССР сортов пива осталось значительным и в последующие годы ассортимент постоянно пополнялся за счет разработки новых сортов. Но об этом, в следующей главе.

Глава 3
Пиво в СССР с середины 60-х до 1991 г

К 70-м годам, вопрос с кадрами для пивоваренной промышленности был в СССР уже решен, решен вопрос с учебными изданиями отечественных авторов, активно велась научно-исследовательская работа в советских институтах соответствующего профиля. Хотя сохранилось и влияние европейского опыта пивоварения, прежде всего – чехословацкого. Издавались переводные издания чехословацких учебников по пивоварению, работы посвященные изучению практического опыта чешских пивоваров, по чехословацким проектам строились целые пивзаводы. Можно назвать для примера – двухтомник “Технология солода и пива” Вацлава Билека, учебник “Пивоварение” Гловачека и Лхотского. Так что развитие техники и технологии пивоварения в СССР продолжалось в русле общеевропейского.

Какие же основные технологические приемы пивоварения в СССР стоит отметить? Прежде все это отварочные технологии затирания (когда часть затора отбирается от основной части, кипятится и возвращается назад, поднимая температуру основного затора до следующей температурной паузы). Обычно применялся двухотварочный метод, при хорошем сырье – одноотварочный и при плохом (или при производстве темных сортов) – трехотварочный. Широчайшее применение несоложенного сырья в производстве привело к таким технологическим приемам как дополнительные низкотемпературные паузы (в диапазоне температур 35–55°) для уменьшения вязкости сусла, подкисление затора, отдельное затирание и отварка несоложенных материалов, широкое применение ферментов (при задаче свыше 15 % несоложенных материалов).

Хмель разделялся не по горечи, а по сохранности шишек (делясь по этому признаку на несколько сортов), задавался при варке в несколько приемов, обычно в начале, середине и в конце варки, не редко, уже после окончания варки – в хмелецедилку. Кипятилось сусло 1,5–2 часа (при изготовлении светлых сортов, была тенденция к уменьшению времени кипячения).

Брожение было холодное, низовыми дрожжами (хотя “Портер” или “Бархатное” допускалось сбраживать верховыми

дрожжами, но насколько это было распространенной практикой, у меня сведений нет). Применяемые расы дрожжей приводили к невысокой (по нынешним меркам) степени сбраживания (истинная степень сбраживания была в районе 50 %). При этом сроки дображивания были очень велики – до 100 суток, но за исключением массового “Жигулевского”, которое дображивали по классической схеме – 21 день, а по ускоренной -11 суток.

Все пиво фильтровалось или хотя бы сепарировалось. Нефильтрованного пива в СССР не было, излишняя мутность трактовалась всегда как недостаток пива, за которое ему снижали оценку. Так что так называемое “живое” пиво, в СССР не производилось, ни смотря на современное всеобщее заблуждение по этому поводу. Хотя да, пиво в СССР часто “жило” дня 3, хотя по ГОСТу, для большинства сортов (непастеризованных), срок годности должен был быть – 7 – 10 суток. Часть пива пастеризовалось. Обычно указывалось, что пастеризация ведет к изменению вкуса пива, и тогда это действительно было так (прежде всего из-за низкой степени сбраживания). Поэтому пиво, которое собирались пастеризовать, часто изготовляли по несколько измененному технологическому процессу, чтобы свести вкусовые изменения в нем к минимуму.

В 60-х годах, розлив пива в бутылки превысил розлив его в бочки и объемы производства бутылочного пива продолжали увеличиваться. Вместо деревянных бочек, активно стали внедрять системы “бестарного” розлива – в автомобильные цистерны. Последнюю пивную в Москве, где использовался розлив такого “бестарного” пива (у метро ВДНХ), снесли только в 2000-х годах. Вообще, ни смотря на значительные объемы производства “разливного” пива в СССР, культура его потребления была очень низка. В основном – пиво разливалась в ларьках, пивных ресторанов были единицы (самый известный в Москве – “Жигули” на Арбате, жив до сих пор), к 80-ым годам, активно стали внедрять систему розлива пива в пивных из автоматов.

Технические новинки в производстве пива внедрялись постоянно, на всех стадиях технологического процесса, но останавливаться подробно на этом я не буду. Отмечу только, что к 80-ым годам, активно стали внедряться цилиндро-конические танки брожения и технология непрерывного брожения и дображивания сусла. Активно велось строительство новых заводов (в том числе и по чехословацким проектам), но развитие пивоварения в СССР было остановлено антиалкогольным указом 1985-го года. В том же году, произошло подорожание всего пива на 5 коп. за поллитровую бутылку.

Но вернемся собственно к пиву. В 69-м году был разработан

новый стандарт на пиво – ГОСТ 3473-69 (под руководством Н. И. Булгакова) – который вводился в действия с 1 января 1970-го (а его следующая редакция, ГОСТ 3473-78, вводилась в действие с 1979-го года и действовала до конца 90-х, когда был введен в действие первый российский стандарт на пиво). В нем содержались все те же 8 сортов пива, что в ГОСТе 53-го – “Жигулевское”, “Рижское”, “Московское”, “Ленинградское”, “Бархатное”, “Мартовское”, “Украинское”, “Портер”. Согласно ГОСТу, для производства пива, в зависимости от рецептуры, должны были использоваться: ячменный пивоваренный светлый и темный солод; карамельный и жженый солод; несоложенные материалы (ячменная мука, рисовая мука, кукурузная мука); сахар-песок; хмель; хмелевые экстракты; вода питьевая; допускалось применение ферментных препаратов (для производства “Жигулевского” пива), пищевой молочной кислоты, гипса и поваренной соли (для светлых сортов). Республиканские ТУ, однако, не отменялись, наоборот, их приравняли к стандартам (РСТ – республиканский стандарт), так что общее число производимых сортов пива оставалось значительным. И постоянно разрабатывались новые сорта, которые вносились в следующие редакции РСТ (в РСФСР это был РСТ-230-71-ГО, 76-го, 79-го и 84-го года). Продолжалась традиция выделения в отдельный стандарт высококачественных сортов, так сорта пива, получившие Знак Качества СССР, вводились в специальные ГОСТы и изготовлялись в соответствии с ними. Большинство сортов разработанных в то время, активно производились уже и в современной России, в 90-х годах, так что многие уже помнят их вкус…

Хотя влияние чешского пивоварения в СССР было значительным, сортов с плотностью 10 % (а именно такое пиво самое популярное в Чехии и носит особое название – “десятка”, объем его производства, доходил до 2/3 от всего пива варимого в ЧССР) в СССР практически не варили, и одним из них стало “Российское”, разработанное в начале 70-х. Это была облегченная версия “Жигулевского”, цветность его составляла 0,5–1,8 ед. (см^3 0,1 моль/дм^3 раствора йода на 100 см^3 воды), то есть оно могло вариться от светлого-золотистого до темно-янтарного. В конце 60-х и 70-х годах варился в РСФСР и 9 % сорт пива под названием “Светлое”.

Другое пиво, имеющее под собой чешские корни – “Рижское” (являющееся наследником “Пильзенского”) было одним из редких в СССР чистосолодовых светлых сортов. Именно поэтому, его производство постепенно свертывали, массово стало производиться “Славянское”, разработанное в конце 60-х на Москворецком пивзаводе. Имея схожие характеристики и вкус, оно варилось с рисовой и соевой мукой и сахаром. В Москве, к 80-м годам, “Рижское” уже не варил ни один из 4-х пивзаводов, хотя оно и продолжало оставаться одним из массовых общесоюзных сортов. В Ленинграде же, с середины 70-х, стал производиться еще один схожий сорт – “Адмиралтейское”. Этот бренд теперь принадлежит Хейнекену и варится до сих пор, хотя плотность понизили до 10,5 %…

50-летие Великой Октябрьской Социалистической революции, отмечали в СССР с большим размахом, не остались в стороне и пивовары. Так на пивзаводе имени Бадаева, был разработан сорт “Наша марка”. Это плотное (18 %) и достаточно крепкое по тому времени светлое пиво (5,3 % спирта по весу – то есть 6,6 % по объему). В рецептуре 20 % рисовой сечки и 3 % сахара, хмеля 42 г. на 1 дал., вкус хмелевой и винный. На Москворецком же заводе, создан в это время их фирменный сорт – “Москворецкое”. Это светлое (хотя ближе к полутемному,

цветность 1–2,5 ед.) пиво с плотностью 17 %. В засыпи тоже рисовая, а также кукурузная мука (всего 20 %), хмеля чуть больше – 50 г., вкус тоже хмелевой и винный. Из-за более низкой степени сбраживания, в плотных сортах пива в СССР алкоголь ощущался не так сильно, как в современных крепких сортах, такое пиво всегда отличалось лучшим вкусом, этакой “элитностью”. Именно поэтому, специальные сорта пива варимые к праздникам и юбилеям (и носившие говорящие названия “Праздничное” и “Юбилейное”) были плотными и крепкими. По своим параметрам, рецептуре и вкусу они были близки к “Москворецкому”. Разработали их также, в 1967-м году. Отмечу, что “Юбилейное”, в других республиках СССР, могло иметь другую плотность (14, 15 или 16 %) и другую рецептуру.

По моему личному мнению, наиболее удачные сорта советского пива, сочетающие в себе богатство вкуса и легкость пития имели 14 % плотности. При тогдашней невысокой степени сбраживания, такое пиво имело 4,5 % алкоголя по объему (в 90-е годы – 4,8 %), то есть, не выше чем у современных легких лагеров, но довольно высокая начальная плотность, обеспечивала им действительно мощный, полный и богатый вкус. К 14 %-ым “Казанскому” и “Самарскому” разработанным в конце 50-х, в конце 70-х добавилось “Донское казачье”, а в середине 80-х – “Петровское”. Особой популярностью “Петровское” пользовалось

в Ленинграде/Санкт-Петербурге, где оно и было создано. К 2000-м годам, это сорт занимал лидирующее положение в сегменте разливного пива Санкт-Петербурга, но после покупки пивзавода имени Степана Разина Хейнекеном и переноса производства на другую современную площадку, сорт был благополучно “похоронен”. Хотя его варят и сейчас, но для того, чтобы выдержать не высокую крепость, плотность опустили с 14 % до 12,5 %, потом до 11,6 %, 11 %, наконец до 10,5 % превратив в очередное легкое и пустое светлое пиво, ничем не отличающееся от своих собратьев…

В отличии от “пивной революции” конца 50-х годов, когда было создано огромное число “фирменных” заводских сортов, лишь не многие пивзаводы в РСФСР в 70-е – 80-е годы имели фирменные сорта с именем собственного пивзавода. И одним из таких сортов пива, носившего имя своего пивзавода, было “Клинское”. Хотя и разработано оно было на базе “Жигулевского” в конце 70-х. Среди новых сортов того времени, стоит особо отметить “Шипку” – сорт пива, являющийся совместной разработкой Московского экспериментального завода напитков (Хамовники) с Болгарскопиво. Это светлое, 12 % пиво, сваренное уже в стиле близкому к современным сильновыброженным сортам.

Еще одним подобным сортом было “Столичное”, разработанное на новом Очаковском пивзаводе в Москве. Это пиво не надо путать со “Столичным” впускаемым до середины 60-х и являвшимся самым крепким пиво в СССР, очаковская версия “Столичного” имела 12 % плотности и вкус уже близкий к современному. Еще одним сильновыброженным сортом (на этикетке даже указывали – “малоуглеводное”) был разработанный на Москворецком пивзаводе сорт “Любительское” (опять же, не надо его путать с пшеничным “Любительским”, варимым в 60-х годах на Украине). Это также было 12 % светлое пиво. В составе была ячменная мука и сахар, для максимального осахаривания применяли ферменты. Сбраживали до конечной плотности в 2 %, пиво обычно паст

еризовалось.

В 1979-м году, был разработан сорт “Ячменный колос”, ставший одним из самых массовых в СССР в 80-х годах. Сорт был близок к “Жигулевскому”, плотность 11 %, в рецептуре было предусмотрено добавление 15 % ячменя (отсюда и название), хотя ячмень можно было заменять рисовой или кукурузной крупой, а также, еще 5 % солода заменять сахаром-сырцом.

В 1980-м году, к Летним Олимпийским играм в Москве, в СССР впервые разлили пиво в банки. Это было пиво пивзавода имени Бадаева (но разливалось оно на заводе фруктовых вод в Останкино), называлось “Золотое кольцо”, имело 13 % плотности. Стоимость баночного пива составляло 60 к. за 0,35 л., что было тогда раза в два дороже бутылочного. Позже, баночная линия была перевезена на Москворецкий пивзавод и его выпуск был продолжен (но конечно, в банки уже разливалось пиво Москворецкого пивзавода), но из-за проблем с запчастями и самими банками (которые ввозили из-за границы) его выпуск был вскоре прекращен.

Из других новинок – “Норильское”, “Суздальское”. Ассортимент темных сортов пива в СССР был весьма значителен (ведь даже в ГОСТе, половина сортов были темные). Но объем производства темного пива был не велик. Скажу о собственном опыте – с 1984-го по 1990-ый год (когда, будучи студентом, я активно пил пиво), я ни разу не встретил в Москве в продаже темное пиво (хотя это и не значит, что его совсем не было в продаже, было, но редко). В Ленинграде, с этим было несколько лучше, в середине 80-х был разработан очередной темный сорт пива – “Ладожское”. Пиво имело 14 % плотности, во вкусе чувствовались оттенки карамельного солода. Еще более плотным (16 %) было “Новгородское”. Очень интересным темным пивом было “Иристон” (“Осетинское”), которое варилось по традиционным осетинским рецептам. Как и русское “Черное”, а также квас, степень сбраживания у этого пива была очень низкая и при 18 % плотности, оно имело всего 3 % алкоголя по массе. Имело мягкий вкус сброженного солодового напитка, с приятным хмелевым вкусом и с оттенком карамели в аромате.

Часть сортов из российского РСТ были одновременно внесены и в РСТ союзных республик и стали там производиться (некоторые очень активно), но конечно, в республиках разрабатывались и собственные сорта. В Украинской ССР, на Львовском пивзаводе, разработан “Золотой колос”, 15 % светлое пиво, хотя цветность (1–2,5 ед.) делала его ближе к полутемному, вкус мягкий и карамельный, с выраженной хмелевой горечью и тонким ароматом хмеля. Оригинальный, еще довоенный сорт “Киевское”, с пшеничным солодом, уже не производился, но в 80-х, под тем же названием, стали выпускать очередной клон “Жигулевского”. В то же время, было запущено в производство и “Житомирское”.

Значительное число сортов было разработано в Белорусской ССР. Здесь, в отличии от РСФСР, наоборот, придерживались правила, что пивзаводы должны иметь свои фирменные сорта. Самое знаменитое из них – “Лидское” – сорт разработан на Лидском пивзаводе в 1966-м году и до сих пор являющийся лицом этого пивзавода. Это 13 % светлое пиво, в составе, кроме

светлого солода – рис и сахар. Гродненский завод сварил “Гродненское юбилейное” с 12 % плотностью, Гомельский – “Гомельское” (специальное) – 15 % светлое, с выраженным хмелевым вкусом, приятной горечью и винным привкусом. Минские заводы к “Минскому”, добавили сорт “Минское золотистое” с 13 % плотностью. Темными сортами отметился Витебский завод – “Витебское” (специальное) с 15 % плотности, а также Брестский (“Брестское”) и Бобруйский (“Бобруйское”) с 13 % плотности. Часть из них производится до настоящего времени.

СССР МХП БССР БЕЛПІЎВІНПРАМ ЛІДСКІ ПІЎЗАВОД
13°
1876
ПІВА
ЛІДСКАЕ
ЁМ. 0,5 л. ЦАНА б/п 28 кал. ДАСТ 5.1069-71

СССР МХП БССР
ПІЎЗАВОД ПІВА г. ГОМЕЛЬ
ГОМЕЛЬСКАЕ
АРЫГІНАЛЬНАЕ
ЦАНА БЕЗ ПАСУДЫ 34КАП.
РТУ БССР 1308-67

МПП БССР
ПИВО
ВИТЕБСКОЕ
РТУ БССР 1423-67
13°
ЕМК. 0,5 л
ПИВЗАВОД г. ВИТЕБСК
ВИТОБЛТИП-67

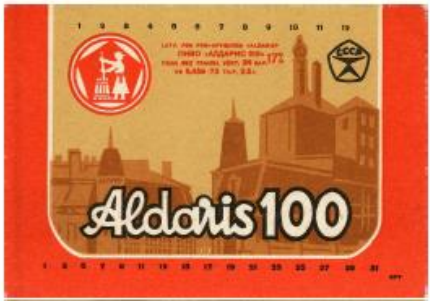
СССР МПП БССР БРЕСТПИВПРОМ
БРЕСТСКИЙ ПИВЗАВОД
13%
БРЕСТСКОЕ ПИВО
РСТ БССР 295-79
ВМЕСТИМ. 0,5 Л. ЦЕНА БЕЗ СТОИМОСТИ ПОСУДЫ 27 КОП.

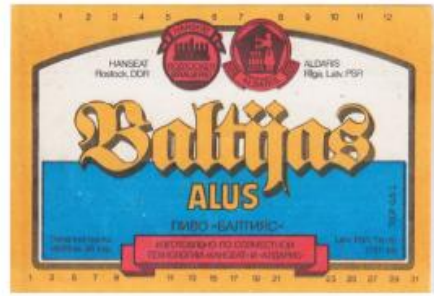
СССР МПП БССР МИНСКПИВПРОМ
ПИВО 13%
МИНСКОЕ ЗОЛОТИСТОЕ
МИНСКИЙ ПИВЗАВОД № 2
Вместимость 0,5 л
ТУ 18 БССР 89-83
Цена без стоимости посуды 32 коп.

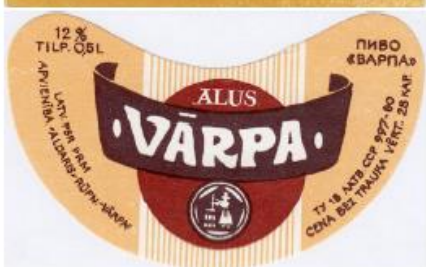
LATV. PSR PRM APVIENĪBA «ALDARIS»
TILP. 0,5 L 14%
Jūrmalas
ALUS
ПИВО «ЮРМАЛАС»

LATV. PSR DOBELES RAJONA KOLHOZS «TĒRVETE»
Tērvetes
ALUS
CENA BEZ TRAUKA
28 KAP.
14%
VTH 01-79
0,5 L

LATVIJAS PSR
DOBELES RAJ. KOLHOZS
«TĒRVETE»
Tērvetes
alus
originālais
0,5L
14°
ТЕРВЕТСКОЕ ОРИГИНАЛЬНОЕ
ПИВО



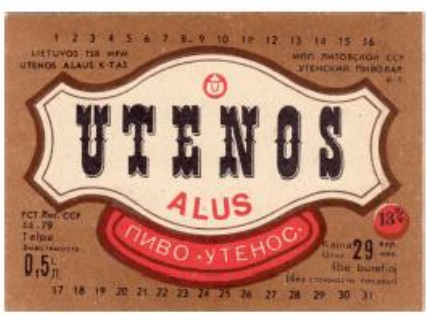


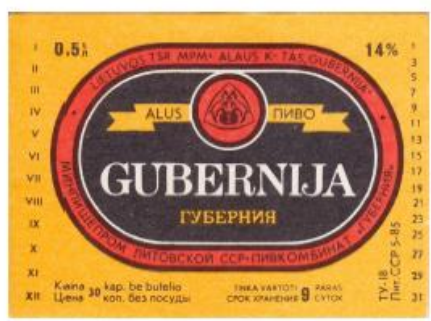


Несоложенные материалы в пивоварении СССР нашли широчайшее применение, хотя существовал островок чистосолодового пива – это были заводы Латвийской ССР (хотя новый завод по производству ферментов был построен именно в Прибалтике). В 1965-м году, к 100-летию рижского завода Алдарис, был разработан сорт “Алдарис 100”. “Алдарис-100” (“Пивовар-100”) – 17 %-ное пиво которое относится к высокоплотным светлым сортам, обладает солодовым вкусом, и неярко выраженным хмелевым ароматом. Данный сорт пива готовят из светлого солода 1-го сорта. Для охмеления сусла расходуют 38 г. хмеля 1-го сорта на 1 дал пива. Свой фирменный сорт имело даже небольшое производство колхоза “Tervete” – “Терветское” (и качественная версия – “Терветское, оригинальное”). Это светлое пиво, в составе только солод и хмель, плотность 14 %. И не только этот колхоз варил собственные марки, так консервный цех колхоза имени Ленина варил пиво “Lauku tumsais”. Еще два темных сорта (варились тоже

только из солодов – светлого и карамельного) – “Латгальское” с 13 % плотности и “Курземское” с 15 % плотности. Имели выраженный солодово-хмелевой вкус, с привкусом карамели и приятной хмелевой горечью. Одним из исключений – был сорт “Юрмалас” – 14 % светлое пиво, в составе которого было 15 % риса. Уже к середине 80-х, завод в Бауске варил два собственных сорта – светлое 13 % и темное 16 %. Варились 12 % “Варпа” (и “Варпа оригинальное”), “Рижское особое”, 11 % “Сенчу специальное” (аналог нового сорта “Жигулевское специальное”). В конце 80-х, сорт “Балтияс” (“Балтийское”) изготовлялся на Алдарисе совместно с заводом Хансеат из города Ростока, ГДР. Это было темное, 15 % пиво.

Сорт “Балтийское” изготовлялся и в Литве. Здесь, в 80-х годах, отметились фирменными сортами пивзаводы Утенос (13 % пиво “Утенос”) и Губерния (14 % пиво “Губерния”). Цех колхоза “Socialistinio kelio” варил “Гондингос”, несколько заводов варили плотный светлый сорт “Ширвенос” (16 %).





В Эстонской ССР, стоит отменить тоже два завода – в Куресааре и Сакуский пивзавод. В Куресааре, на острове Сааремаа, был разработан сорт “Кадака”, который имел всего 9,5 % плотности, слабохмелевой вкус и аромат и слабый вкус плодов можжевельника, которые в него добавлялись. В этом сорте, нашли отголоски древнего финского пива “сахти”, при

производстве которого тоже используется можжевельник. Также были разработаны и более традиционные светлые сорта – “Курессаареское” с 13 % плотности и “Сааремааское” с плотностью 16 %. Пивзавод Саку, в 80-х, внедрил в производство целую линейку фирменных сортов: “Сакуское легкое” (10 %), Сакуское светлое” (12 %), “Сакуское темное” (17 %), “Сакуское золотое” (18 %). Сейчас, такие линейки сортов, стали визитной карточкой большинства производителей, а тогда это было в новинку. А в колхозе “Soprus”, был сварен сорт “Хий”.

Кратко о сортах разработанных, в это время, в других союзных республиках. Азербайджанская ССР – “Бакинское специальное” (12 %), Армянская ССР – “Арцах” (11 %), Казахская ССР – “Алма-Атинское”, “Арасан” (12 %), Молдавская ССР – “Кишиневское светлое специальное” (11 %), “Норок” (12 %), “Аурие” (15 %), Таджикская ССР – “Ходжентское”, Туркменская ССР – “Йылгай” (12 %), Узбекская ССР – “Ферганское”.

0,5 л
ХУСУСИ БАКЫ
пивəси
ПИВО БАКИНСКОЕ·СПЕЦИАЛЬНОЕ

11%
ԱՐԶՆԻ
ПИВО·АРЦАХ
ТУ АРМ. ССР 04-36-88

АЛМАТЫ СЫРАСЫ
ПИВО
алма-атинское

12%
ПИВО
АРАСАН
СЫРАСЫ

МИА РССМ
МОЛДПИВОВОДПРОМ
БЕРЕ
СРОК ХРАНЕНИЯ 8 СУТОК
Лагуне
ПИВО ЗОЛОТИСТОЕ

БЕРЕ
Кишиневское
СВЕТЛОЕ·СПЕЦИАЛЬНОЕ
ПИВО

МИА РССМ
БЕРЕ
НОРОК
125

ССР Тоҷикистон
Таджикской ССР
ПИВОИ
Хучанд
ХОДЖЕНТСКОЕ
ПИВО

7 мая 1985 года, были приняты Постановление ЦК КПСС (“О мерах по преодолению пьянства и алкоголизма”) и Постановление Совмина СССР № 410 (“О мерах по преодолению пьянства и алкоголизма, искоренению самогоноварения”). Принятые меры, конечно, привели к некоторым положительным результатам в деле снижения алкоголизации в стране, но в целом, эффект был отрицательный, он негативно сказался на пивоварении и виноделии в СССР, хотя именно замена водки пивом и вином было бы тем решением, которое привело бы к снижению потребления алкоголя без лишних перегибов. Но несмотря на удар по отрасли, разработка новых сортов пива в СССР продолжалась. Прежде всего, это были слабоалкогольные сорта – возрождено “Столовое” (8 %), разработано “Светлое специальное” (10 %), одним из самых массовых становится “Жигулевское, специальное” (хотя, его главное отличие от “Жигулевского” в том, что оно было дороже на 5 коп. за бутылку). На Украине, стали производить первое, по-настоящему безалкогольное пиво в СССР – “Пивко” (4 % плотности).

Еще новые разработки – “Русь” (11 %), “Витязь” (14 %), “Экспресс” (12 %) (для продажи в вагонах-ресторанах поездов дальнего следования), “Тройка” (или “Troika"? на этикетке уже не было ни слова на русском языке). В 1990-1991-м, новые сорта, пошли лавиной, именно тогда появились такие марки как “Тверское”, “Букет Чувашии”, а также “Енисей”, “Старокубанское”, “Белогорское”,"Бодрость” в России, “Старый замок”, “Речицкое”, “Оршанское”, “Принеманское”, “Троицкое” в Белоруссии, “Огни Магнитки” в Казахстане, “Алмалыкское” в Узбекистане, “Гопак”, “Луцкое”, “Николаевское”, “Новобаварское”, “Новокиевское”, “Черниговское” на Украине, “Виру”, “Гладиатор”, “Пярнуское взморье”, “Раэ” в Эстонии, разрабатывались новые сорта и в других республиках, хотя уже трудно понять – относить это пиво к периоду СССР или уже к периоду независимости этих государств…

11%
РУСЬ
ПИВО
ТУ 10 РСФСР 616-90

Госагропром РСФСР
Пивоваренный завод «Омский»
ПИВО
ВИТЯЗЬ
14%

ГОСАГРОПРОМ РСФСР
ПИВО
ЭКС-ПРЕСС
12%

BEER OF RUSSIA
Moscow brewery since 1863
ТРОЙКА
50 CL

ТВЕРСКОЕ
ПИВО

16%
ПИВО
Вкусы Чувашии

ЕНИСЕЙ
Пиво

Бурятсклпищевагропром
11%
БОДРОСТЬ
ПИВО

14%
0,5л
Белгородское
ПИВО

15%
пиво
старокубанское

ПИВО
12%
1067
ОРШАНСКОЕ

ПІВА
11%
ПРЫНЁМАНСКАЕ

СТАРЫ ЗАМАК
14%
ПІВА

ПІВА
Рэмыцкае
15%

14%
ПІВА
ПРАЕЦКАЕ

ОЛМАЛИК
12%
ПИВОСИ
ПИВО АЛМАЛЫКСКОЕ СВЕТЛОЕ

Brewed and bottled in the USSR
БОЛЬШОЙ
КИЕВ ВИЧУЗОВ
USSR

СРСР Держстандарт УРСР
пиво
ЛУЦЬКЕ

1789
1989
12%
ПИВО
НИКОЛАЕВСКОЕ

1875
Пиво
Новобаварское
15%

ПИВО
ЧЕРНІГІВСЬКЕ
11%

ПИВО
НОВОКИЇВСЬКЕ

0,5 L
14%
ENSV 10 TT4—36—89
SÕLUVUS 8 PÄEVA
VIRU ÕLU
KOLHOOS "VIRU"
HIND 1. RUBLA PUDELITA

MAHT
0,5 L
ENSV 10 TT 4-21-88
Gladiaator

В итоге, за все время существования СССР, было сварено примерно 350 сортов пива (по крайней мере, столько известно этикеток с разными названиями, а ведь этикеток могло и не остаться или не быть вовсе). Конечно, многие из этих сортов различались лишь названиями и дублировали друг друга по рецептуре, но все равно, пиво в СССР варилось весьма разное – от плотности 4 % (“Пивко”) до 23 % (“Столичное”), светлое и темное, низового и верхового брожения, невыброженное и выброженное “в сухую”, чистосолодовое и с массой несоложенных продуктов, а также с добавлением меда, настоев хвои, можжевельника. И многое другое. Но теперь, это уже история…